

MENÚ SIN GLUTEN ENERO. LÍNEA CALIENTE

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
29 Sopa de arroz con pescado Tortilla de patatas y menestra PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	30 GUISADILLO con verduras Pescado en salsa con zanahoria PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	31 Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	ENERO 1 FESTIVO	2 Purrusalda Lomo ASADO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
5 Cazuela de fideos SIN GLUTEN Pescado en salsa con menestra PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	6 FESTIVO	7 Crema de verduras JAMONCITOS DE POLLO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	8 Potaje de alubias Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	9 Arroz con tomate Salchichas con patatas PAN PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
12 Crema de calabaza JAMONCITOS DE POLLO y arroz PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	13 GUISADILLO con verduras Tortilla de patatas con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	14 Macarrones SIN GLUTEN con queso MERLUZA AL HORNO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	15 Purrusalda Lomo asado con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	16 Cazuela de arroz Pescado en salsa de zanahoria con menestra PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
19 Guisadillo de patatas con ternera Pescado en salsa de calabacín con judías verdes PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	20 Arroz meloso Carne en salsa con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA.	21 Cocido Andaluz Tortilla de patatas Con tomate aliñado PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	22 Macarrones SIN GLUTEN con atún Lomo ASADO con ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	23 Crema de verduras Jamoncitos en salsa al curry Tz con arroz PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA
26 GUISADILLO con verduras Lomo asado con patatas PAN SIN GLUTEN YOGUR . AGUA	27 Crema de calabaza Pescado en salsa y ensalada PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	28 Macarrones integrales boloñesa SIN GLUTEN MERLUZA AL HORNO y tomate PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	29 Potaje de garbanzos con espinacas y huevo Tortilla de patatas y judías verdes PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA	30 Sopa de fideos SIN GLUTEN Salchichas con tomate con patatas PAN SIN GLUTEN FRUTA. AGUA

El menú basal no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias. Atendiendo al RD1169/2011, pueden solicitar al personal de la empresa la información de los alérgenos. A fin de garantizar un adecuado servicio de comedor se ruega, que los padres informen siempre y de la forma más detallada posible, tanto a la empresa de comedor como al centro escolar, de las alergias y/o intolerancias de su hijo/a. GRACIAS.

La información sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores. Debido a los procesos de elaboración de nuestros platos preparados, no es posible excluir la presencia accidental de alérgenos. Solicite la información que precise.

La pieza de fruta será de temporada, fruta ecológica o fruta IV gama y variada. Los menús podrán sufrir variaciones por necesidades de mercado.